03/2007

Mod:E99/F40-A2

Production code:E99/F40-A2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

BAIN MARIE SERIE MASTER 900

FRIGGITRICI ELETTRICHE MONOBLOCCO
FREE STANDING ELECTRIC FRYERS
FRITEUSE ÉLECTRIQUE MONOBLOC
ELEKTRO BLOCK-FRITEUSE
FREIDORAS ELÉCTRICAS MONOBLOQUE

E99/F20-A1 **E99/F40-A2**

I
GB
F
D
E

20/12/2006 Rev. 0 169197

ITALIANO ..... pagina 2 - 9
ENGLISH ..... page 10 - 17
FRANÇAIS ..... page 18 - 25
DEUTSCH ..... Seite 26 - 33
ESPAÑOL ..... página 34 - 41

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Friggitrici elettriche monoblocco	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Targhetta dati friggitrici elettriche monoblocco	4
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Collegamento elettrico	5
2.6	Messa a terra	5
2.7	Equipotenziale	5
2.8	Cavo d'alimentazione	5
2.9	Consigli per l'installatore	6
2.10	Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione	6
3.	Sostituzione dei componenti più importanti	7
4.	Istruzioni per l'utente	7
4.1	Accensione friggitrice	8
4.2	Temperature di cottura	8
4.3	Svuotamento della vasca olio	9
4.4	Limitatore di temperatura	9
4.5	Consigli e accorgimenti	9
5.	Manutenzione pulizia	9
	SCHEMI D'INSTALLAZIONE	42

AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 3.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.
- In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA. SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE SI RITENGONO UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

1. DATI TECNICI

1.1 FRIGGITRICI ELETTRICHE MONOBLOCCO

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.		CAPACITA' VASCA lt.	POTENZA ASSORBITA* TOTALE kW	PESO NETTO kg.
	ESTERNO L x P x A	VASCA L x P x A			
E99/F20-A1	450 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20	16	80
E99/F40-A2	900 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20+20	32	140

Tab. 1

***TENSIONE DI ALIMENTAZIONE**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz è circa del 9% inferiore ai valori riportati.
La potenza assorbita con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz è circa del 9% superiore ai valori riportati.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

VASCA in acciaio inox AISI 304 ad angoli arrotondati per una facile pulizia. Vasca raccogli olio con filtro in acciaio inox.

TERMOSTATO ELETTRICO per comando resistenze (60 ÷ 200°C) per una regolazione ottimale della temperatura.

TERMOSTATO SUPPLEMENTARE di sicurezza per bloccare il funzionamento in caso di surriscaldamento.

RESISTENZE ELETTRICHE in acciaio inox corazzato "incoloy", immerse nell'olio, facilmente ribaltabili per una competa pulizia.

LAMPADE SPIA per il controllo del funzionamento.

MANOPOLE COMANDI in materiale atermico.

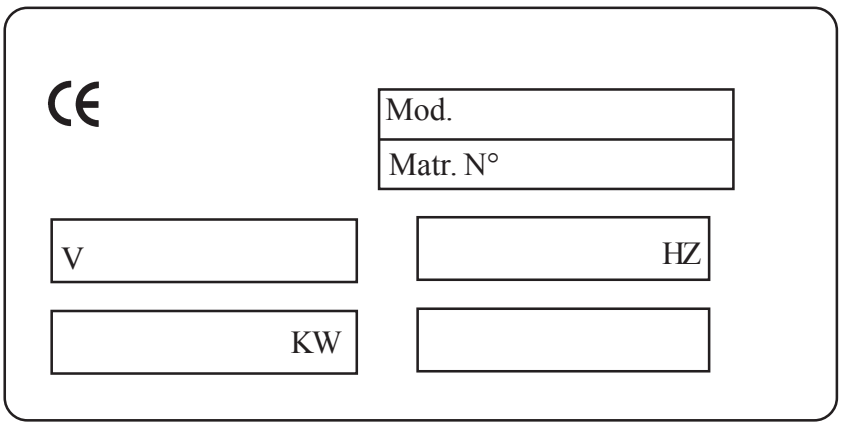
2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 TARGHETTA DATI FRIGGITRICI ELETTRICHE MONOBLOCCO

La targhetta dei dati tecnici si trova sul retro ed all'interno.



2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.
L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:
- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

2.6 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata confermemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE
La sicurezza elettrica di questa appartecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.
E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

2.7 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

2.8 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni:

3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V;1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

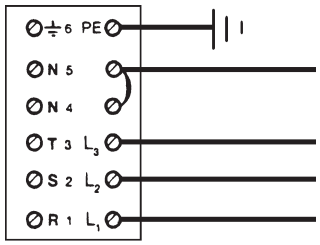
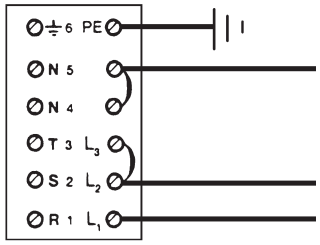
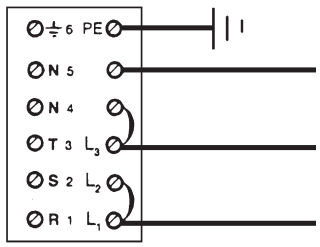
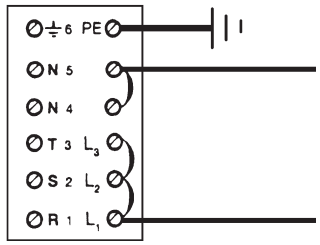
Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.
Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:

- smontare il pannello frontale (top o top + armadio)
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

2.9 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

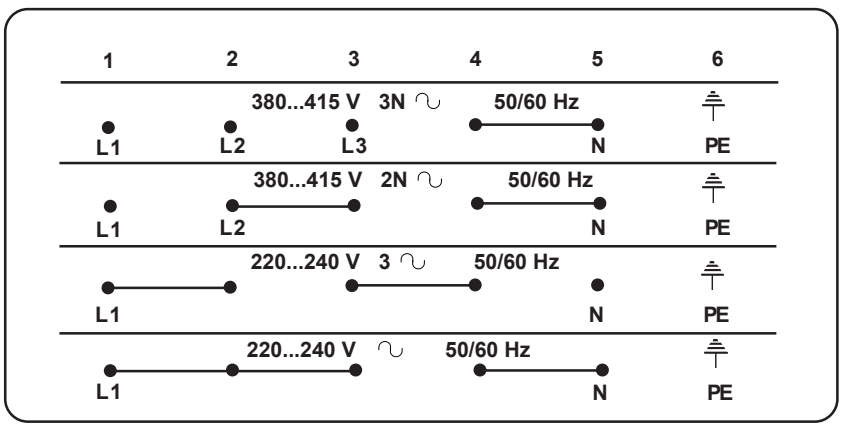
Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.
Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

2.10 COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_3 (T) nero L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
3AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde L_3 (T) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_1 (R) marrone

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



MODELLO	E99/F20-A1		E99/F40-A2	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/fase	N° cavi mm^2	Mass. A/fase	N° cavi mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	13	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	26	4 x 2,5	26	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	22,6	4 x 2,5	22,6	4 x 2,5
AC 220...240 V 50/60 Hz	39	3 x 4	39	3 x 4
NUMERO CAVI D'ALIMENTAZIONE	1		2	

Tab. 3

3. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Le sostituzioni sottoriportate vanno eseguite solo da un "Centro Assistenza autorizzato".
Prima di eseguire le sostituzioni dei componenti, si deve togliere tensione all'apparecchio tramite l'interruttore omnipolare.

A) Commutatore e termostato
- smontare il cruscotto
- svitare le viti che fissano il componente
- rimuovere il bulbo del termostato sfilandolo dal portabulbo (solo per il termostato).
- scollegare i fili tenendo in considerazione lo schema elettrico
- sostituire il componente e riassemblare il tutto, utilizzando lo schema elettrico.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Resistenze
- smontare il cruscotto
- togliere la flangia "Seeger" per il bloccaggio della resistenza
- staccare i cavi seguendo lo schema elettrico, lasciando quello di protezione per ultimo
- rimuovere i bulbi dalle loro sedi
- sfilare il gruppo di riscaldamento dalla vasca
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Premessa
Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente la vasca ed i cestelli, operando come segue:
- Riempire la vasca fino a livello con acqua e detersivo, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti, scaricare l'acqua attraverso, il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita.
- **Se per friggere si usa del grasso, non metterlo nella vasca se non è allo stato liquido; dopo l'uso scaricare il grasso quando è ancora liquido.**
- Quando si deve scaldare lo strutto solido, occorre farlo molto lentamente, forando spesso la superficie del grasso per favorirne la dilatazione e lo scioglimento.
- Durante l'uso si raccomanda di non coprire la vasca o versare all'interno sali o aromi.
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'olio il recipiente. La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per il surriscaldamento della vasca e delle resistenze.**

RIEMPIMENTO VASCA

Assicurarsi che il rubinetto di scarico sia chiuso e che la vasca sia pulita, quindi versare l'olio per friggere fino ad un livello compreso tra la tacca del MIN. e quella del MAX. Per la capacità della vasca vedere la tabella dei dati tecnici 2.1.
ATTENZIONE: Il livello dell'olio alla temperatura massima aumenta di circa 1 cm. rispetto al livello a freddo.

RIEMPIMENTO DEL CESTELLO

La quantità di cibo da mettere nel cesto dipende da come si vuole cucinarla. Al momento dell'immersione nell'olio bisogna evitare un rapido abbassamento della sua temperatura evitando comunque che scenda al di sotto dei 160 °C. Piccoli pezzi di cibo cucinati per il giusto tempo, risultano comunque migliori di un grosso pezzo che deve essere cotto per più lungo tempo.

4.1 ACCENSIONE FRIGGITRICE

Dopo aver riempito la vasca fino ad un livello compreso tra le due tacche:

- Azionare l'interruttore omnipolare a monte dell'apparecchio. **(E99/F20-A1; E99/F40-A2)**
- Accendere l'apparecchio ruotando la manopola (Pos. A Fig. 1) e impostare la temperatura ruotando la manopola (B) e Fig. 2 del termostato portandola alla temperatura desiderata: la spia verde (C) e spia gialla (D) sono accese.

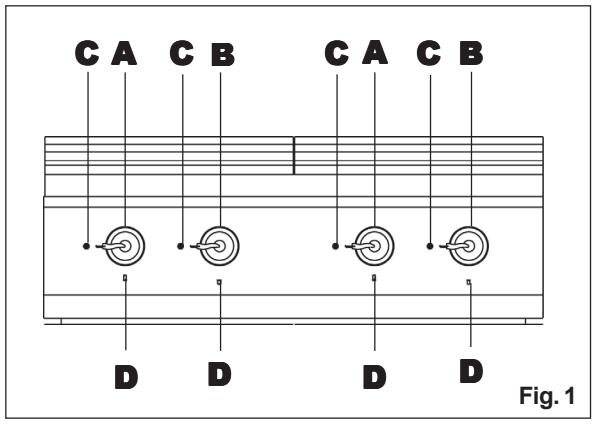
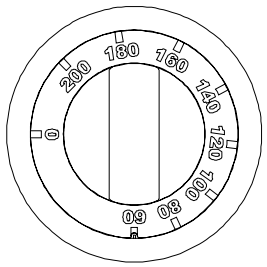


Fig. 1

4.2 TEMPERATURE DI COTTURA

La temperatura ottimale dell'olio va dai 160° ai 190°C (vedi la tabella riportata al punto 5.3). Naturalmente, se si hanno in vasca 180°C, quando viene immesso il cesto col cibo la temperatura scende. A parità di peso più i pezzi di cibo sono grossi, più il calo della temperatura è evidente e maggiore diventa il termpo di cottura. Con il brusco abbassamento della temperatura si cucina in modo anomalo perchè il cibo rimanendo per un tempo più lungo immerso nell'olio, assorbe più grasso e perde in aroma e morbidezza. Cucinando a temperature troppo alte, invece, molto spesso si ottiene una crosta dura sulla superficie esterna dei pezzi di cibo e un'insufficiente cottura all'interno. Se l'olio o il grasso raggiungono una temperatura troppo elevata insorge una deformazione molecolare del cibo che può provocare danni all'organismo che lo ingerisce.



Mod. (E99/F20-A1- E99/F40-A2)
Fig. 2

ESEMPI DI COTTURA

CIBO	TEMPO IN MINUTI	TERMOSTATO °C
Crostini	1	180
Gamberi e totani	2 - 5	180
Filetto di pesce impanato	2 - 4	190
Frittura mista	3 - 5	190
Salsicce	2 - 4	170 - 180
Polli	10 - 15	170 - 180
Polli novelli	5 - 8	180
Arrosti vari (da 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatine e spicchi	3 - 5	190
Doratura di patate a spicchi	1 - 2	190
Fondi di carciofi, melanzane, cavolfiori, zucchini	2 - 4	190
Frittelle	2 - 4	180
Crocchette di riso	3 - 5	160 - 180

4.3 SVUOTAMENTO DELLA VASCA OLIO

Per svuotare la vasca, aprire l'apposito rubinetto, l'olio scorrerà automaticamente attraverso un filtro nella bacinella raccogliolio. È necessario verificare periodicamente che il livello dell'olio nella bacinella raccogliolio non raggiunga l'orlo e che il filtro sia pulito. Se necessario procedere al suo svuotamento e/o alla pulizia del filtro.
Una maniglia estraibile sul bordo superiore facilita l'estrazione e lo svuotamento della bacinella raccogliolio con entrambe mani.

4.4 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le friggitrici sono dotate di un termostato di sicurezza che interviene in caso di surriscaldamento dell'olio.
Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

4.5 CONSIGLI E ACCORGIMENTI

- Si raccomanda che l'olio o il grasso che vengono usati per la cottura siano di buona qualità e sempre esenti da impurità; queste debbono essere limitate mediante filtrazione.
- Prima di versare l'olio fresco o filtrato nella vasca accertarsi che questa sia stata pulita a fondo.
- Mettere il coperchio all'apparecchio quando questo non viene usato.

5. MANUTENZIONE PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. La lucentezza viene mantenuta ripassando periodicamente con un opportuno detergente.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCHE DI COTTURA

Scollegare la macchina dalla corrente.

Svuotare le vasche dall'olio facendolo scendere attraverso il rubinetto di scarico nella vasca raccogli olio.

Togliere il coperchio, cestini e retina alloggiati sopra la resistenza.

Effettuare la manovra sulla resistenza SOLO a macchina fredda.

Ruotare le resistenze R manualmente.
Il microinterruttore, interrompe l'afflusso di corrente.
Con gli elementi riscaldanti in posizione verticale è possibile una totale ed accurata pulizia della vasca.

Attenzione: prima di scaricare l'olio, attendere che sia freddo; i grassi vanno scaricati allo stato liquido.

Pulire periodicamente il filtro. Si consiglia di usare oli o grassi di buona qualità, esenti da impurità eventualmente eliminate mediante filtrazione.
Mettere il coperchio quando l'apparecchio non viene usato.

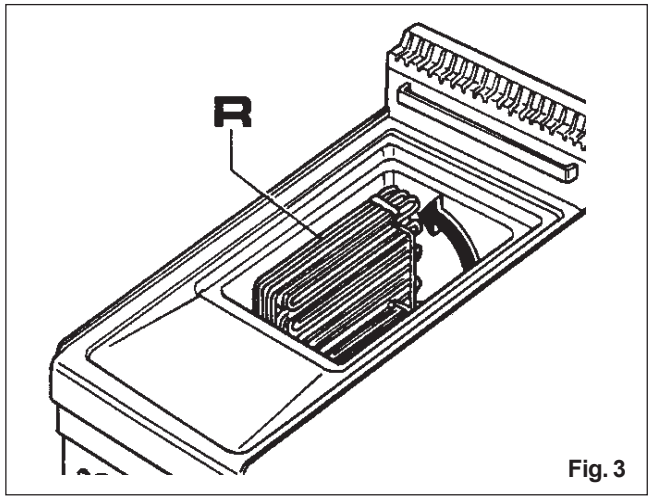


Fig. 3

CONTENTS

SECTION	DESCRIPTION	PAGE
	General notices	11
1.	Technical data	12
1.1	Free standing electric fryers	12
1.2	Technical characteristics	12
2.	Installation instructions	12
2.1	Free standing electric fryers data plate	12
2.2	Laws, regulations and technical directives	13
2.3	Place of installation	13
2.4	Positioning	13
2.5	Electrical connection	13
2.6	Earthing	13
2.7	Equipotential system	13
2.8	Power supply cable	13
2.9	Advice for the installer	14
2.10	Connections to the various electric mains	14
3.	Replacing the most important components	15
4.	User instructions	15
4.1	Switching on the fryer	16
4.2	Cooking temperature	16
4.3	Draining the oil basin	17
4.4	Temperature limiting device	17
4.5	Tips and guidelines	17
5.	Maintenance and cleaning	17
	INSTALLATION DIAGRAM	42

GENERAL NOTICES

- Read the instructions contained in this manual carefully as they provide important information on the correct installation, operation and maintenance procedures.
- Store this manual carefully for future reference by the operators.
- After removing the packing, make sure the unit is in good order and, in case of doubt, do not use the unit, call in professionally qualified personnel.
- Before connecting the unit, make sure that the data on the plate correspond to those of the electric mains.
- This unit must only be used for the purposes for which it has been expressly designed, any other use is to be considered improper and therefore dangerous.
- The unit must only be used by a specifically trained person.
- For any repairs, call solely a technical service centre authorized by the manufacturer and ask for genuine parts.
- Failure to comply with the above may jeopardize the safety of the unit.
- Never wash the unit with direct or high-pressure jets of water.
- Do not obstruct air vents or heat dissipation openings.
- Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the current electrical safety regulations; it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, ask professionally qualified personnel to check it over thoroughly.
- The manufacturer cannot be deemed responsible for any damage caused by failure to earth the system.
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency must be checked in accordance with the standards in force.
- All units are supplied with a cable 2 m long having the characteristics stated in Tab. 3.
- The specifications of the power supply connection flexible cable must match or be superior to those of the cable with rubber insulation H07RN-F.

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1. TECHNICAL DATA

1.1 FREE STANDING ELECTRIC FRYERS

MODEL	DIMENSIONS IN mm.		TANK CAPACITY	TOTAL INPUT POWER*	NET WEIGHT
	external	tank			
	W x D x H	W x D x H	lt.	kW	kg.
E99/F20-A1	450 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20	16	80
E99/F40-A2	900 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20+20	32	140

Tab. 1

***SUPPLY VOLTAGE**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.
N.B.: The input power with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz is approximately 9% lower than the figures given.
The input power with 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz is approximately 9% higher than the figures given.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE Frame made of AISI 304 stainless steel, panels and base of stainless steel, mounted on height-adjustable feet.
BASIN made of AISI 304 stainless steel with oil expansion zone.
ELECTRIC THERMOSTAT to control the heating elements (60 ÷ 200°C) for optimum temperature adjustment.
ELECTRIC HEATING ELEMENTS made of Incoloy
CONTROL KNOBS made of heatproof material.

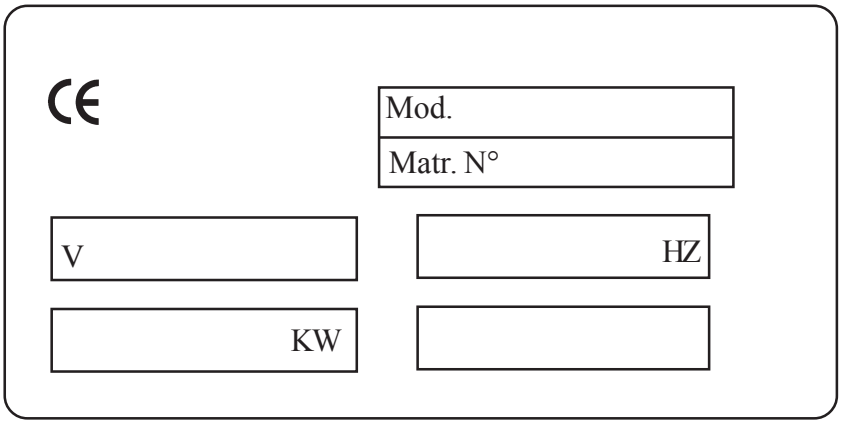
2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be performed by qualified persons in accordance with current regulations.

WARNINGS:
If the oven is installed against a wall, the wall needs to withstand temperatures of 100°C and must be fireproof.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film and eliminate any adhesive residues by means of a suitable product for cleaning stainless steel.
Install the oven horizontally, correct positioning is obtained by turning the levelling feet.
If the unit is installed on its own, it is advisable to secure it to make its stability safer.

2.1 FREE STANDING ELECTRIC FRYERS DATA PLATE

The technical data plate is:
in units without a cabinet, on the back and inside.



2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following regulations must be observed during installation:

- Current accident and fire regulations.
- The regulations of the electric power supply company.
- Health regulations.
- Electrical systems standards.

2.3 PLACE OF INSTALLATION

- The unit should be installed in a room with adequate ventilation.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

2.4 POSITIONING

- The various units may be installed separately or combined with other units in the range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance from the side walls must be at least 10 cm.; should the distance be less or the material of the walls or floor be flammable, it is vital to install thermal insulation.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in compliance with CEI standards, only by authorized and skilled personnel. Firstly, check the data given in the technical data table of this manual, on the data plate and in the wiring diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: A multi-polar mains cut-off device must be provided upstream from each oven, with a contact gap of at least 3 mm., for example:

- a manual switch of suitable capacity, equipped with fuses
- circuit breaker with relevant miniature circuit breakers.

2.6 EARTHING

It is vital to earth the oven. Connect the terminals marked by the symbols (⏚) positioned on the line-in terminal block to an efficient grounding complying with the regulations in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is connected correctly to an effective earthing system as stated in the current electrical safety standards; the manufacturer accepts no liability if these safety standards are not met.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for the system to be tested thoroughly by professionally qualified personnel.

The manufacturer cannot be deemed responsible for any damage caused by failure to earth the system.

CAUTION: NEVER CUT THE EARTH WIRE (yellow-green).

2.7 EQUIPOTENTIAL SYSTEM

The unit must be included in an equipotential system whose efficiency must be checked according to the standards in force. The screw marked by the ”Equipotential” label is near the terminal block on the base of models with an oven and on the back of the other models.

2.8 POWER SUPPLY CABLE

The unit is delivered fitted for one of the following voltages:

3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

The specifications of the power supply connection flexible cable must match or be superior to those of the cable with rubber insulation H07RN-F. Introduce the cable through the cable clamp and secure it firmly. During operation, the power supply voltage should not differ from the voltage rating by +/-10%.

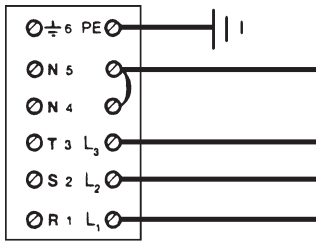
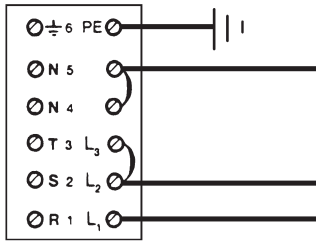
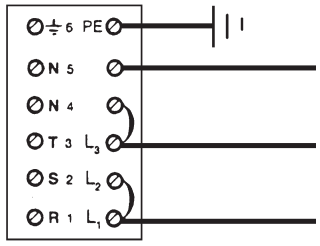
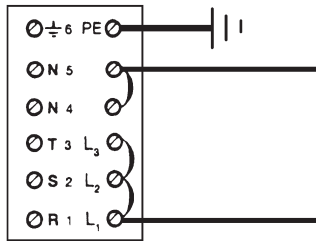
To access the terminal block in order to connect the unit to a supply mains with different characteristics to the ones envisaged, or to replace the supply cable, you need to:

- remove the front panel (top or top + cabinet)
- connect the supply cable to the terminal block according to need, following the instructions given on the label located near the terminal block and in this booklet.

2.9 ADVICE FOR THE INSTALLER

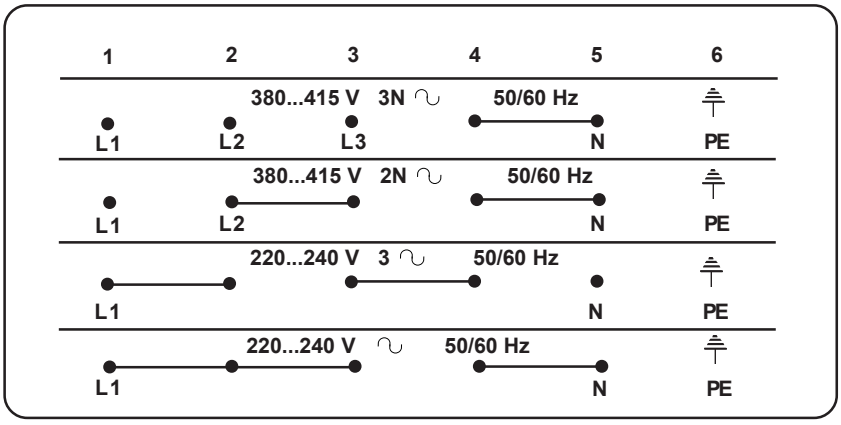
Start the unit following the user instructions and explain its operation to the user with the aid of the instructions booklet, illustrating any construction and/or functional modifications.
Leave the instructions booklet with the user, explaining that it must be used for future reference.

2.10 CONNECTIONS TO THE VARIOUS ELECTRIC MAINS

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_3 (T) black L_2 (S) black L_1 (R) brown
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green L_3 (T) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - greSen N (NP) blue L_1 (R) brown

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



MODEL	E99/F20-A1		E99/F40-A2	
TYPE OF VOLTAGE	Max. A/phase	N° cables mm^2	Max. A/phase	N° cables mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	13	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	26	4 x 2,5	26	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	22,6	4 x 2,5	22,6	4 x 2,5
AC 220...240 V 50/60 Hz	39	3 x 4	39	3 x 4
NUMBER OF SUPPLY CABLES	1		2	

Tab. 3

3. REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

The replacements described below should only be performed by an "Authorized Service Centre".
Before replacing any component, you need to cut off power to the unit with the multi-polar switch.

A) Switch and thermostat
- remove the instrument panel
- undo the screws fastening the component
- remove the thermostat bulb by sliding it off the bulb-holder (only for the thermostat)
- disconnect the wires, following the wiring diagram
- replace the component and reassemble everything, following the wiring diagram
- fit it all back together in reverse order to the above.

B) Heating elements
- remove the instrument panel
- remove the "Segger" flange for locking the heating element
- disconnect the cables, following the wiring diagram and leaving the protection wire till last
- take the bulbs out of their seats
- take the heating assembly out of the basin
- fit it all back together in reverse order to the above.

4. USER INSTRUCTIONS

Preliminary note
Before starting the unit, wash the inside of the basin and the baskets, proceeding as follows:
- Fill the basin up to its level with water and detergent, start heating and bring to the boil for a few minutes. Drain off the water through the drain cock and rinse the basin thoroughly with clean water.
- **If you use fat for frying, do not put it into the basin unless it is liquid; after use, drain off the fat while it is still liquid.**
- When you need to heat solid lard, you need to do it extremely slowly, perforating the surface of the fat often to help it expand and melt.
- During use, it is recommended not to cover the basin or pour salt or flavouring inside.
- **Never start the unit without first filling the container with water. Failure to observe this instruction would cause severe damage due to the bottom of the basin and the heating elements overheating.**

FILLING THE BASIN

Make sure the drain cock is closed, then pour the frying oil in up to a level between the MIN. and MAX. marks. For the capacity of the basin see the technical data table 2.1.

CAUTION: The level of oil at the maximum temperature is approximately 1 cm. higher than the cold level.

FILLING THE BASKET

The amount of food to put into the basket depends on how you want to cook it. When dipping it into the oil you need to prevent a sharp drop in its temperature, anyhow not letting it fall under 160°C. Small pieces of food cooked for the right length of time are anyhow better than one large piece that needs to be cooked longer.

4.1 SWITCHING ON THE FRYER

After filling the basin to a level between the two marks:

- Turn on the multi-polar switch above the unit.**(E99/F20-A1; E99/F40-A2)**
- Switch on the unit by turning the knob (Pos. A Fig. 1) and set the temperature by turning the knob (B) and Fig. 2 of the thermostat onto the required temperature: the green (C) and yellow (D) indicator lights are on.

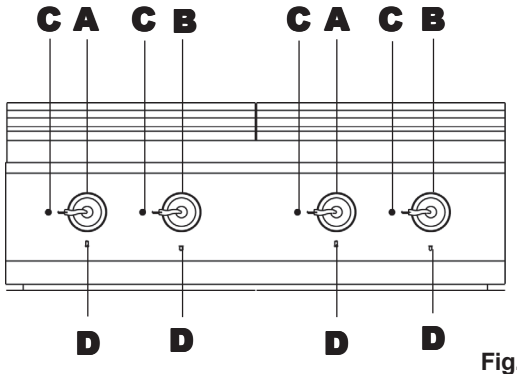
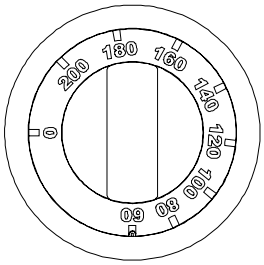


Fig. 1

4.2 COOKING TEMPERATURE

The optimum oil temperature ranges from 160° to 190°C (see the table given in point 4.3). Of course, if you have 180°C in the basin, the temperature will drop when you put in the basket with food inside. Weight being equal, the larger the pieces of food and the greater the drop in temperature and the longer the cooking time. With a sharp drop in temperature, cooking is irregular because when the food stays longer in the oil it absorbs more fat and loses flavour and tenderness. Whereas, cooking at too high a temperature often produces a hard crust on the outside of the pieces of food and insufficient cooking inside. If the oil or fat reach too high a temperature, the food undergoes molecular deformation that can harm the organism that swallows it.



Mod. (E99/F20-A1- E99/F40-A2)
Fig. 2

EXAMPLES OF COOKING

FOOD	TIME IN MINUTES	TERMOSTAT °C
Croutons	1	180
Prawns and squid	2 - 5	180
Breaded fish fillet	2 - 4	190
Mixed fry	3 - 5	190
Sausages	2 - 4	170 - 180
Chicken	10 - 15	170 - 180
Spring chicken	5 - 8	180
Roasts (from 1 to 2 kg)	20 - 25	170
French fries	3 - 5	190
Browning French fries	1 - 2	190
Bottoms of artichokes, aubergines, cauliflowers, courgettes	2 - 4	190
Fritters	2 - 4	180
Rice croquettes	3 - 5	160 - 180

4.3 DRAINING THE OIL BASIN

To drain the basin, open the specific cock and the oil will automatically flow out through a filter into the oil collection pan. It is periodically necessary to check that the level of oil in the oil collection pan does not reach the rim and that the filter is clean. If necessary, empty it and/or clean the filter.
A removable handle on the top edge makes it easier to take out and empty the oil collection pan with both hands.

4.4 TEMPERATURE LIMITING DEVICE

The fryers are equipped with a safety thermostat that trips if the oil overheats.
When it has tripped, in order to restart the unit you need to reset the thermostat. This must be done by trained personnel who will ascertain the reason for it tripping.

4.5 TIPS AND GUIDELINES

- The oil or fat used for cooking must be of good quality and free of impurities, which have to be limited by filtration.
- Before pouring fresh or filtered oil into the basin, check it has been thoroughly cleaned.
- Put the lid on the appliance when it is not used.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts every day with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully. Keep them shining by periodically wiping over with an appropriate detergent.
- You must never clean the stainless steel with steel wool, wire brushes or common steel scrapers since they may deposit ferrous particles that on oxidizing cause rust points. Stainless steel wool may be used applied in the direction of the satin finish.
- If the unit is not to be used for a long time, give all the steel surfaces a good wipe over with a cloth lightly soaked in Vaseline oil in order to apply a protective film. Periodically ventilate the premises.

COOKING TANKS

Disconnect the machine from the current.

Drain oil from tanks by making it flow out through the drainage tap into the oil collecting tray.
Remove lid, baskets, and grille housed above the resistor.
Carry out the operation on the resistance only when the machine is cold.
Turn the “R” resistances manually. The microswitch interrupts the current flow.
With the heating elements in the vertical position, it is possible to carry out a complete and thorough cleaning of tank.

Warning: before draining the oil, wait for it to become cold; fats must be discharged when in the liquid state.

Clean the filter periodically. We suggest to use good quality oils or fats, with no impurities, which can be eliminated by filtering if necessary.
Place lid on top when the appliance is not used.

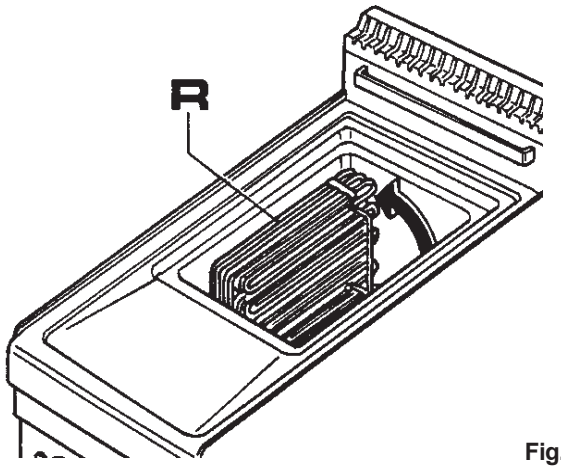


Fig. 3

SOMMAIRE

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Regles generales	19
1.	Donnees techniques	20
1.1	Friteuse électrique monobloc	20
1.2	Caracteristiques techniques	20
2.	Instructions pour l'installation	20
2.1	Plaquette d'identification friteuse électrique monobloc	20
2.2	Legislation a respecter	21
2.3	Lieu d'installation	21
2.4	Mise en place	21
2.5	Branchement electrique	21
2.6	Mise a la terre	21
2.7	Equipotentiel	21
2.8	Cordon d'alimentation	21
2.9	Conseils destines a l'installateur	22
2.10	Branchements aux differents reseaux electriques de distribution	22
3.	Changement des composants plus importants	23
4.	Mode d'emploi	23
4.1	Allumage de la friteuse	24
4.2	Temperature de cuisson	24
4.3	Vidage de la cuve d'huile	25
4.4	Thermostat de securite	25
4.5	Conseils d'utilisation	25
5.	Entretien & nettoyage	25
	SCHEMAS D'INSTALLATION	42

REGLES GENERALES

- Lisez attentivement le contenu de ce manuel car il fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.
- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Déballez l'appareil et vérifiez son bon état. En cas de doutes, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un professionnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil est destiné seulement à l'usage pour lequel il a été spécialement conçu, tout autre usage sera considéré comme impropre et donc dangereux.
- L'appareil doit être utilisé seulement par une personne spécialement instruite.
- Pour toute réparation, adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect des règles ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne lavez pas l'appareil en dirigeant des jets d'eau directement dessus ni de jets à haute pression.
- N'obstruez jamais les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- La sécurité électrique est seulement garantie par une mise à la terre efficace conformément à la législation en vigueur. Vérifiez donc la présence d'une mise à la terre. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés par la non mise à la terre de l'installation.
- L'appareil doit être inclu dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié selon la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un câble d'une longueur de 2 m dont les caractéristiques sont indiquées dans le par 2.10.
- Les caractéristiques du flexible pour le branchement à la ligne électrique doivent correspondre au minimum au modèle avec isolation en caoutchouc H07RN-F.

En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1. DONNEES TECHNIQUES

1.1 FRITEUSE ÉLECTRIQUE MONOBLOC

MODELE	DIMENSIONS en mm.		CAPACITE' CUVE lt.	PUISSANCE ABSORBEE* TOTALE kW	POIDS NET kg.
	EXTERNE L x P x H	CUVE L x P x H			
E99/F20-A1	450 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20	16	80
E99/F40-A2	900 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20+20	32	140

Tab. 1

***TENSION D'ALIMENTATION** : 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.

N.B.: La puissance absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz est de 9% environ inférieure aux valeurs indiquées.
La puissance absorbée avec 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz est de 9% environ inférieure aux valeurs indiquées.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE Structure portante en acier Inox AISI 304, panneaux et base en acier Inox, montée sur des pieds réglables en hauteur.

CUVE en acier Inox AISI 304 avec zone expansion huile.

TERMOSTAT ELECTRIQUE pour un réglage optimal de la température des résistances (60 ÷ 200°C).

RESISTANCES ELECTRIQUES en Incoloy.

MANETTES DES COMMANDES en matériaux athermique.

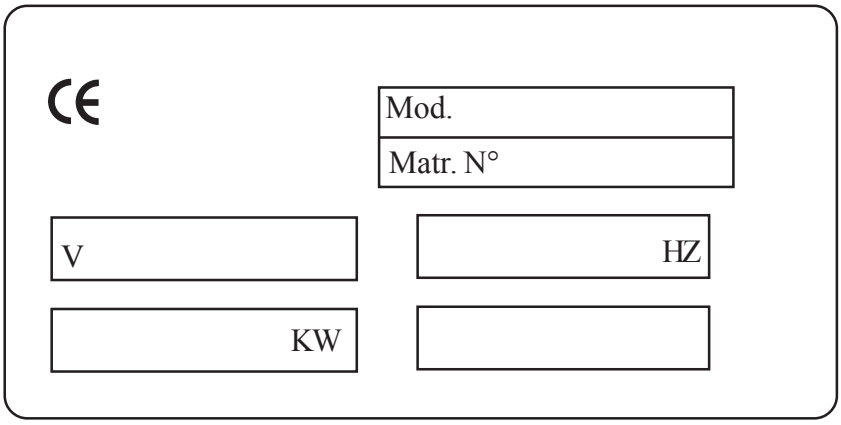
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié dans le respect de la législation en vigueur.

MISE EN GARDE :
Si l'appareil est installé contre une cloison, le matériau de cette dernière doit pouvoir résister à des températures de 100°C et être incombustible.
Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un nettoyant adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et réglez sa planéité en agissant sur les pieds.
Si l'appareil est installé individuellement, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION FRITEUSE ÉLECTRIQUE MONOBLOC

Sur les modèles sans meuble, la plaquette d'identification est appliquée au dos ou à l'intérieur.



2.2 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit se conformer à la législation suivante :

- Lois sur la prévention des accidents du travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie de distribution d'énergie électrique.
- Les normes d'hygiène en vigueur.
- Les normes sur les installations électriques.

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans une pièce suffisamment ventilée.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

2.4 MISE EN PLACE

- Les différents appareils peuvent être installés individuellement ou assemblés à d'autres appareils de la meme série.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être encastré.
- Il faut respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si la distance est inférieure ou si les cloisons ou le plancher sont en un matériau inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

2.5 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit s'effectuer dans le respect des normes CEI par des professionnels agréés et compétents. Il faudra examiner d'abord les données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : Il faudra prévoir, en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts soit de 3 mm au moins, par exemple :

- interrupteur manuel d'un débit adapté, avec fusibles,
- interrupteur automatique avec relais magnétothermiques correspondants.

2.6 MISE A LA TERRE

L'appareil doit obligatoirement être relié à la terre.
A ce propos, il faudra relier les bornes reportant le symbole (⏚) placés sur le bornier d'arrivée de la ligne, à une prise de terre, réalisée conformément aux normes en vigueur.

AVERTISSEMENTS
La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la tere efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION ! N'INTERROMPEZ JAMAIS LE CABLE DE TERRE (Jaune - Vert).

2.7 EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclu dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base sur les modèles avec four et au dos sur les autres modèles.

2.8 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré pour fonctionner à un des voltages suivants,

3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

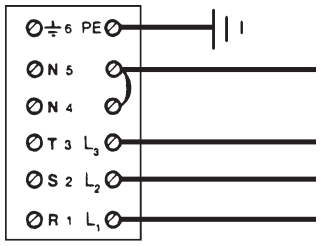
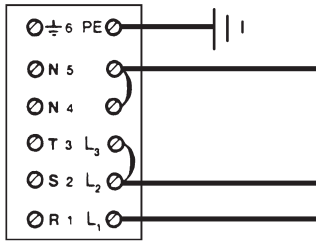
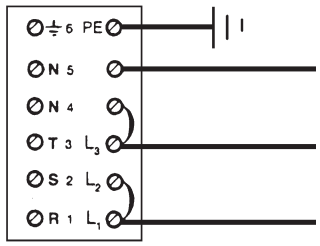
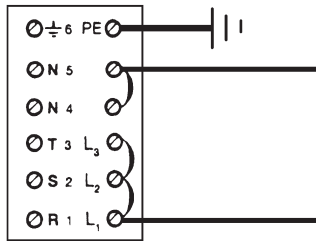
Les caractéristiques du flexible de branchement à la ligne électrique doivent au moins être égales à celle du câble avec isolation en caoutchouc H07RN-F. Le flexible doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.
Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le cordon d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade (top, ou top + meuble de base),
- brancher le cordon d'alimentation au bornier en fonction des besoins en suivant les indications reportées sur l'étiquette placée à côté du bornier et sur ce manuel.

2.9 CONSEILS DESTINES A L'INSTALLATEUR

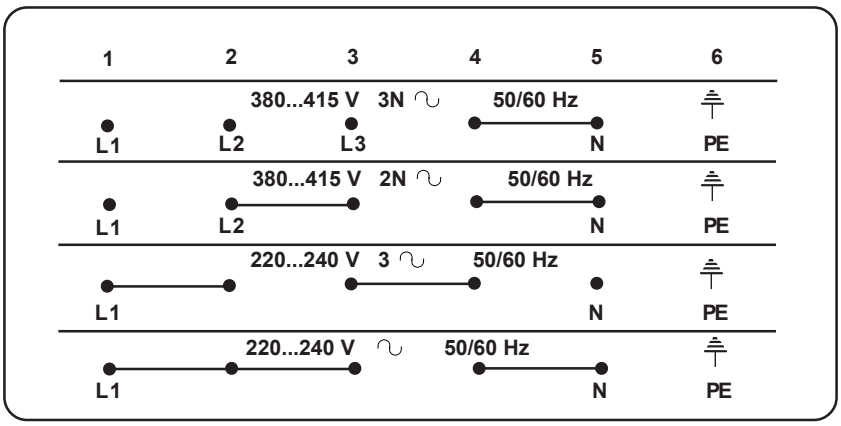
Mettez en route l'appareil en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'usager en vous basant sur ce manuel et en lui illustrant les éventuelles modifications apportées.
Laissez un exemplaire de ce manuel à l'usager en lui recommandant de le consulter en cas de besoin.

2.10 BRANCHEMENTS AUX DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_3 (T) noir L_2 (S) noir L_1 (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
3AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert L_3 (T) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_1 (R) marron

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



MODELE	E99/F20-A1		E99/F40-A2	
TYPE DE TENSION	Masse A/phase	N° câbles mm^2	Masse A/phase	N° câbles mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	13	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	26	4 x 2,5	26	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	22,6	4 x 2,5	22,6	4 x 2,5
AC 220...240 V 50/60 Hz	39	3 x 4	39	3 x 4
NOMBRE DE CABLES D'ALIMENTATION	1		2	

Tab. 3

3. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Les opérations ci-dessous doivent être effectuées par un "Centre de Service Après-Ventes agréé".
Avant d'intervenir sur l'appareil, débranchez-le en pressant l'interrupteur omnipolaire.

A) Commutateur et thermostat
- démontez le tableau de commande
- dévissez les vis qui fixent le composant
- démontez le bulbe du thermostat en l'enlevant du porte-bulbe (seulement pour le thermostat).
- débranchez les fils en vous basant sur le schéma électrique,
- remplacez le composant usé par un neuf et remontez le tout en vous basant sur le schéma électrique et en suivant l'ordre inverse de démontage.

B) Résistances
- démontez le tableau de commande
- enlevez la bride "Seeger" qui fixe la résistance
- débranchez les fils en vous basant sur le schéma électrique, en débranchant en dernier le fil de protection
- démontez les bulbes de leur logement,
- enlevez la résistance de la cuve,
- remontez le tout en suivant le sens inverse.

4. MODE D'EMPLOI

Avant-propos
Avant de mettre la friteuse en route, lavez soigneusement la cuve et les paniers, en procédant de la façon suivante :
- Remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau et ajoutez du détergent, faites chauffer et porter à ébullition pendant quelques minutes. Videz l'eau à travers le robinet de vidange et rincez abondamment la cuve avec de l'eau propre.
- **Si vous utilisez du saindoux, mettez-le dans la friteuse à l'état liquide. Lorsque vous avez fini, videz-le avant qu'il ne se fige.**
- Si malgré tout vous devez utiliser du saindoux solide, faites-le dissoudre très lentement en perçant souvent la superficie pour accélérer sa dilatation.
- Pendant l'utilisation, ne couvrez pas la cuve et ne versez pas de sel ni d'épices.
- **Ne mettez jamais en route la friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile. Le non respect de cette règle provoque une surchauffe de la cuve et endommage les résistances.**

REMPLISSAGE DE LA CUVE

Après avoir vérifié si le robinet de vidange est fermé et la propreté de la cuve, versez l'huile de friture jusqu'à un niveau compris entre l'encoche de MIN et de MAX. Pour la capacité de la cuve, consultez le tableau 2.1 des données techniques.
ATTENTION : Le niveau de l'huile à la température maximum augmente de 1 cm environ par rapport à lorsqu'elle est froide.

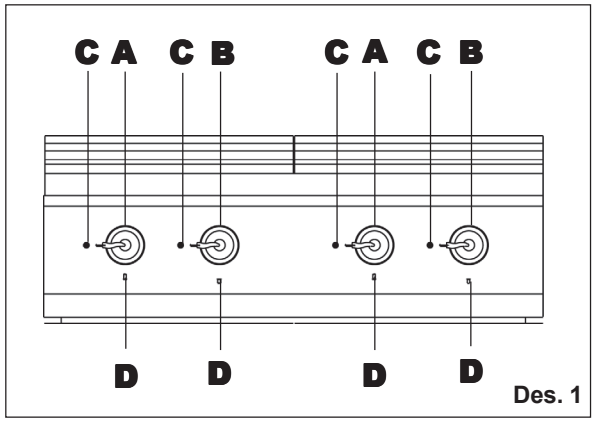
REMPLISSAGE DU PANIER

La quantité des aliments à mettre dans le panier dépend du mode de cuisson. Au moment de l'immersion de l'aliment dans l'huile, il faut éviter que la température descende trop et de toutes façons jamais en-dessous de 160°C. Il est conseillé de frire de petites pièces qu'un grand morceau qui nécessite plus de temps.

4.1 ALLUMAGE DE LA FRITEUSE

Après avoir rempli la cuve jusqu'à un niveau compris entre les deux encoches :

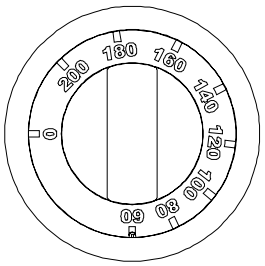
- Actionnez l'interrupteur omnipolaire en amont de l'appareil **(E99/F20-A1; E99/F40-A2)**
- Allumez l'appareil en tournant la manette (Pos. A Des. 1) et programmez la température souhaitée en tournant la manette (B) Des. 2 du thermostat, le voyant vert (C) et jaune (D) sont allumés.



Des. 1

4.2 TEMPERATURE DE CUISSON

La température optimale de l'huile est comprise entre 160° et190°C (cf. tableau du paragraphe 5.3). L'immersion du panier avec les aliments à frire fait automatiquement descendre la température de l'huile. A poids égal, plus les pièces d'aliments sont grosses et plus la température diminue et plus le temps de cuisson augmente. La brusque diminution de la température entraîne une cuisson anormale car l'aliment reste plus de temps dans l'huile, absorbe donc plus de gras et perd en saveur et en moelleux. Par contre, si la température est trop élevée, on obtient une croute dure à la superficie des aliments et une cuisson interne insuffisante. De plus une température est trop élevée de l'huile entraîne une modification moléculaire des aliments pouvant provoquer des dégâts à l'organisme qui l'ingère.



Mod. (E99/F20-A1- E99/F40-A2)
Fig. 2

EXEMPLES DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPS EN MINUTES	TERMOSTAT °C
Pain	1	180
Crevettes et calamars	2 - 5	180
Filet de poisson pané	2 - 4	190
Fritture mixte de poisson	3 - 5	190
Saussice	2 - 4	170 - 180
Poulets	10 - 15	170 - 180
Coquelets	5 - 8	180
Rôtis divers (de 1 à 2 kg)	20 - 25	170
Pommes frites	3 - 5	190
Pommes frites précuites	1 - 2	190
Légumes (artichauts, courgettes, aubergines, etc)	2 - 4	190
Beignets	2 - 4	180
Croquettes de riz	3 - 5	160 - 180

4.3 VIDAGE DE LA CUVE D'HUILE

Pour vider la cuve, ouvrez le robinet de vidange prévu à cet effet. L'huile se vidange automatiquement à travers un filtre dans la cuvette. Vérifiez régulièrement le niveau d'huile dans la cuvette de vidange en la vidant en cas de besoin, ainsi que la propreté du filtre, en le nettoyant en cas de besoin. Une poignée extractible a été prévue sur le bord supérieur pour faciliter l'extraction et le vidage de la cuvette avec les deux mains.

4.4 THERMOSTAT DE SECURITE

Les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité qui se déclenche automatiquement en cas de surchauffe de l'huile. En cas de déclenchement du thermostat, l'appareil ne peut refonctionner qu'après le réenclenchement du thermostat. Cette opération ne peut être effectuée que par un personnel qualifié qui vérifiera et éliminera la cause qui aura provoqué le déclenchement.

4.5 CONSEILS D'UTILISATION

- L'huile ou la graisse de friture doivent toujours être de bonne qualité et exemptes d'impuretés. Filtrez toujours l'huile.
- Avant de verser l'huile neuve ou filtrée dans la cuve, vérifiez sa propreté.
- Mettez le couvercle sur la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.

5. ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Nettoyez chaque jour les pièces en acier Inox avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez ensuite abondamment et séchez soigneusement. La brillance s'entretient en passant régulièrement un produit spécial.
- Ne nettoyez jamais l'acier Inox avec des paillettes ou des racleurs métalliques car ils provoquent la rouille. Utilisez éventuellement des paillettes spéciales en acier inoxydable qui doivent être passées dans le sens du satinage.
- En prévision d'une longue période d'inactivité, passez un chiffon doux imbibé de vaseline sur toutes les parties en acier de façon à former un voile de protection. Ventilez régulièrement la pièce.

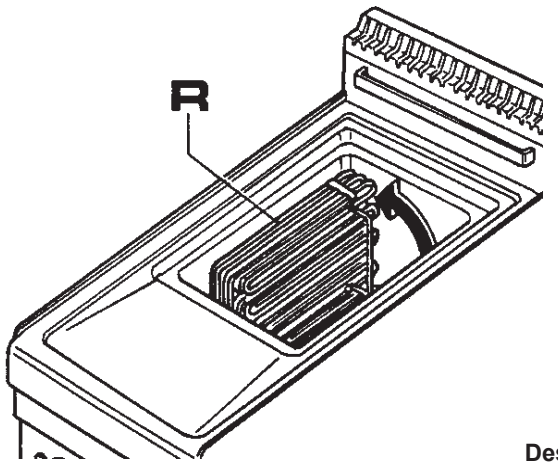
BACS DE CUISSON

Débranchez l'appareil.

Videz les bacs d'huile en vidangeant l'huile à travers le robinet de vidange jusque dans la bassine de récolte.
Enlevez le couvercle, les paniers et la petite grille au-dessus de la résistance.
Attendez que l'appareil ait refroidi avant de toucher à la résistance.
Tournez manuellement les résistances «R». Le microinterrupteur interrompt l'arrivée de courant.
En posant les éléments chauffants verticalement, vous pouvez nettoyer à fond le bac.

Attention ! avant de vidanger l'huile, attendez qu'elle soit refroidie. La graisse doit être vidangée lorsqu'elle est liquide.

Nettoyez périodiquement le filtre. Utilisez toujours de l'huile ou de la graisse de bonne qualité et sans impuretés, en cas de besoin, filtrez-les.
Lorsque la friteuse n'est pas utilisée, posez le couvercle dessus.



Des. 3

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	27
1.	Technische Daten	28
1.1	Elektro Block-friteuse Der	28
1.2	Technische Eigenschaften	28
2.	Installationsanleitungen	28
2.1	Geräteschild Der Elektro Block-friteuse	28
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	29
2.3	Installationsort	29
2.4	Aufstellung	29
2.5	Elektrischer Anschluss	29
2.6	Erdanschluss	29
2.7	Potentialausgleich	29
2.8	Speisekabel	29
2.9	Empfehlungen Für Den Installateur	30
2.10	Anschluss An Die Verschiedenen Stromversorgungsnetze	30
3.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	31
4.	Anweisungen Für Den Verwender	31
4.1	Einschalten Der Friteuse	32
4.2	Fritiertemperatur	32
4.3	Entleeren Des Ölbeckens	33
4.4	Temperaturbegrenzer	33
4.5	Empfehlungen Und Massnahmen	33
5.	Wartung Und Reinigung	33
	INSTALLATIONSPLÄNE	42

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muss daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß zum späteren Nachschlagen für die verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muss das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluss sicherstellen, dass die Schilddaten den Werten des Stromversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muss als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf ur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslass dürfen nicht verstopft werden.
- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmende Erdungsanlage vorhanden ist. Diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Potentialausgleichsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 2 m langen Kabel mit den im Kap. 2.11 angeführten Eigenschaften geliefert.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine minderwertigeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.
- **Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installations- techniker übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung für die eventuell daraus entstehenden Unfälle oder Anomalien.**

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1. TECHNISCHE DATEN

1.1 ELEKTRO BLOCK-FRITEUSE

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.		FASSUNGES-VERMÖGEN DER WANNE	LEISTUNGS-AUFNAHME GESAMT*	NETTO-GEWICHT
	AUSSENMASSE B x T x H	WANNE L x P x A	lt.	kW	kg.
E99/F20-A1	450 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20	16	80
E99/F40-A2	900 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20+20	32	140

Tab. 1

***ANSCHLUSSSPANNUNG**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.
MERKE:
Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz um etwa 9% geringer als die angeführten Werte.
Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz um etwa 9% höher als die angeführten Werte.

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR Tragkonstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304, Täfelung und Untergestell aus rostfreiem Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen..

BECKEN aus rostfreiem Stahl AISI 304. Mit Ölexpansionsbereich.

ELEKTRISCHER THERMOSTAT zur Bedienung der Heizkörper (60 ÷ 200°C) und zur optimalen Temperatureinstellung.

HEIZKÖRPER aus Incoloy.

DREHSCHALTER aus Isoliermaterial.

2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

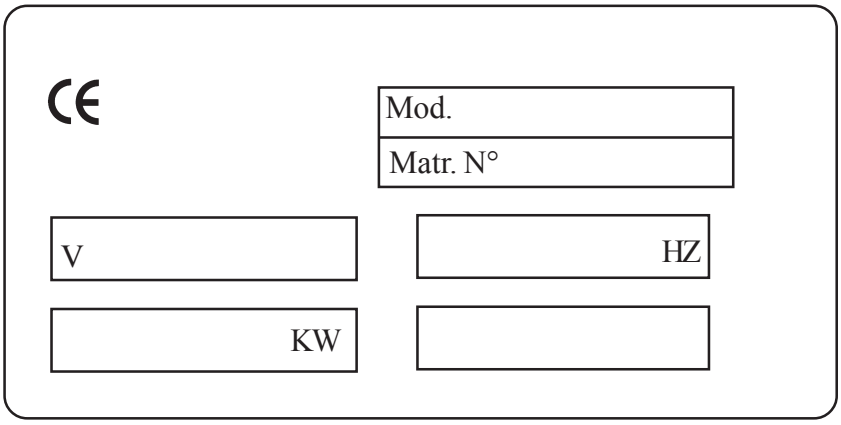
Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muss die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein..
Vor der Installation ist der Kunststoff-Schutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Kleberreste mit einem für rostfreien Stahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen..
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 GERÄTESCHILD DER ELEKTRO BLOCK-FRITEUSE

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich: bei den Geräten ohne Schrank auf der Rückseite und im Innern.



2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften des Stromversorgungsunternehmens.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen zu erfolgen.

2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produktserie..
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten sowie auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.
Es muß ein fester Anschluß gefertigt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein Haupt-Netzschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Schaltleistung und Schmelzsicherungen;
- ein Selbstausschalter mit entsprechenden Thermomagnetrelais..

2.6 ERDANSCHLUSS

Die Geräte müssen unbedingt geerdet werden.
Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚) gekennzeichneten Klemmen auf dem Klemmenbrett des Leitungseinganges an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE
Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es korrekt an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen ist, die den geltenden Stromsicherheitsnormen entspricht . Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, falls diese Unfallverhütungsvorschriften nicht befolgt werden.
Diese grundwichtige Sicherheitsanforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.
Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

2.7 POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät muß zu einem Potentialausgleichsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Potentialausgleich"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backrohr nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den anderen Modellen auf der Rückseite.

2.8 SPEISEKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert:

3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V;1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine minderwertigeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.
Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

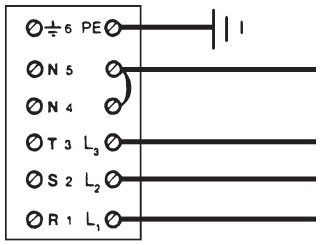
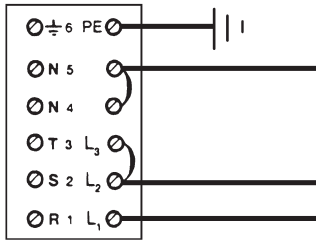
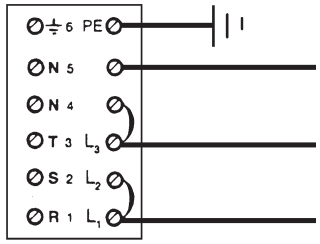
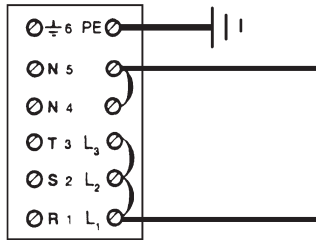
- nehmen Sie den vorderen Deckel ab (Tischgerät oder Tischgerät + Schrank)

- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechendem Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

2.9 EMPFEHLUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

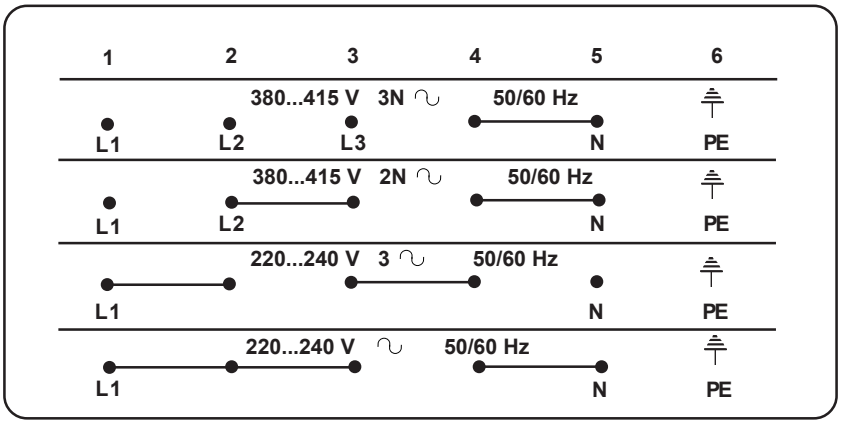
Setzen Sie das Gerät laut Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin. Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie zum späteren Nachschlagen verwenden muß.

2.10 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERSORGUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_3 (T) schwarz L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün L_3 (T) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_1 (R) braun

Tab. 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



MODELL	E99/F20-A1		E99/F40-A2	
BETRIEBSSPANNUNG	Max. A/phase	Anz. Kabel mm^2	Max. A/phase	Anz. Kabel mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	13	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	26	4 x 2,5	26	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	22,6	4 x 2,5	22,6	4 x 2,5
AC 220...240 V 50/60 Hz	39	3 x 4	39	3 x 4
ANZAHL SPEISEKABEL	1		2	

Tab. 3

3. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Die untenstehenden Auswechslungen dürfen nur von Vertragswerkstätten durchgeführt werden. Bevor Bestandteile ausgewechselt werden, muß mit dem Hauptschalter die Spannung vom Gerät abgenommen werden.

A) Schalter und Thermostat
- Schaltbrett abmontieren
- die Klemmschrauben der Bestandteile losschrauben
- den Thermostatwulst aus dem Wulsthalter ziehen und entfernen (nur für Thermostat)
- die Drähte unter Berücksichtigung des Schaltplanes abtrennen
- den Bestandteil austauschen und alles schaltplangerecht wieder zusammenbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

B) Heizkörper
- Schaltbrett abmontieren
- den “Segger”-Flansch entfernen, der den Heizkörper blockiert
- die Drähte unter Berücksichtigung des Schaltplanes abtrennen und dabei das Schutzkabel als letztes abtrennen
- die Wulste aus ihren Sitzen nehmen
- die Heizgruppe aus dem Becken herausnehmen
- alles in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

4. ANWEISUNGEN FÜR DEN VERWENDER

Vorbemerkung

Bevor das Gerät in Funktion gesetzt wird, müssen Becken und Körbe in folgender Weise gründlich gewaschen werden:
- Das Becken bis zum Füllstand mit Wasser und Reinigungsmittel füllen, die Heizung einschalten und einige Minuten lang kochen, das Wasser aus dem Abflusshahn auslaufen lassen und das Becken mit viel Klarwasser nachspülen.
- Falls zum Fritieren Fett verwendet wird, darf es nur im flüssigen Zustand in das Becken gegossen werden; nach dem Fritieren das Fett noch im Flüssigzustand auslaufen lassen..
- Wenn festes Schmalz erhitzt werden soll, bitte nur ganz langsam vorgehen und oft in die Schmalzoberfläche stechen, um die Erweiterung und das Schmelzen zu begünstigen.
- Während des Gebrauchs darf das Becken nicht abgedeckt oder Salze bzw. Aromastoffe eingegeben werden.
- Vor dem Einschalten muss das Gerät unbedingt erst mit Öl gefüllt werden. Die Nichteinhaltung dieser Regel würde schwere Schäden durch Überhitzung des Beckens und der Heizkörper erzeugen.

FÜLLEN DES BECKENS

Sicherstellen, dass der Abflusshahn geschlossen und das Becken sauber ist und dann das Öl bis zu einer Höhe zwischen der MIN.-Kerbe und der MAX.-Kerbe eingießen. Zum Beckenfassungsvermögen: siehe Tabelle Technische Daten 2.1.

ACHTUNG: Bei der Höchsttemperatur steigt der Ölfüllstand im Verhältnis zum Füllstand im Kaltzustand um etwa 1 cm an.

FÜLLEN DES KORBES

Die Speisenmenge je nach der gewünschten Zubereitungsmethode in den Korb geben. Beim Eintauchen in das Öl ist eine rasche Temperatursenkung zu vermeiden; die Temperatur darf auf keinen Fall unter 160°C sinken. Kleine Stücke, die angemessen lang fritiert werden, sind auf jeden Fall besser als ein großes Stück, das eine längere Fritierzeit verlangt.

4.1 EINSCHALTEN DER FRITEUSE

Nachdem das Becken bis zu einer Höhe zwischen den zwei Füllstandskerben gefüllt wurde:

- Den Haupt-Netzschalter vor dem Gerät betätigen **(E99/F20-A1; E99/F40-A2)**
- Zum Einschalten des Gerätes den Drehschalter (Pos. A Abb. 1) drehen und zum Einstellen der Temperatur den Drehschalter (B) Abb. 2 des Thermostats auf die gewünschte Temperatur stellen: Die grüne (C) und die gelbe (D) Kontrollleuchten sind eingeschaltet.

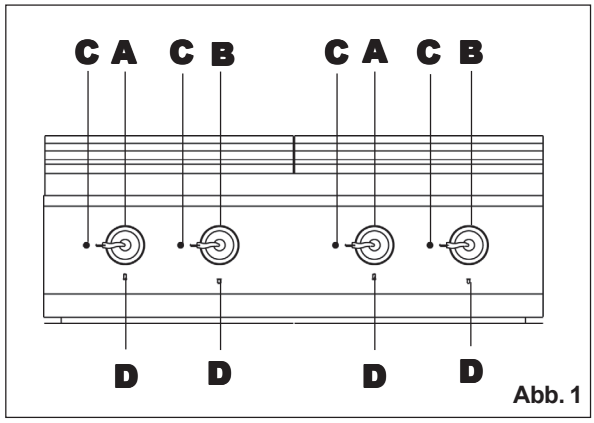
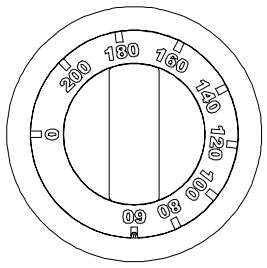


Abb. 1

4.2 FRITIERTEMPERATUR

Die optimale Öltemperatur liegt zwischen 160° und 190°C (siehe Tabelle im Abs. 5.3). Wenn die Öltemperatur im Becken 180°C beträgt, senkt sich natürlich die Temperatur, wenn der Korb mit den Speisen eingesteckt wird. Bei gleichem Gewicht ist die Temperatursenkung um so größer und die Fritierzeit um so länger, je größer die Stücke im Korb sind. Wenn sich eine schroffe Temperatursenkung ereignet, erfolgt der Fritiervorgang in anomaler Weise, da die Speisen länger im Öl bleiben, mehr Fett aufnehmen und einen Aroma- und Weichheitsverlust erleiden. Wenn die Temperatur dagegen zu hoch ist, bildet sich oft eine harte Kruste an der Außenseite der Stücke und der Speisenkern wird nicht genug gegart. Wenn das Öl bzw. Fett eine zu hohe Temperatur erreichen, ereignet sich eine Molekülveränderung in den Speisen, die schädliche Auswirkungen auf den Organismus haben kann.



Mod. (E99/F20-A1- E99/F40-A2)
Abb. 2

FRITIERBEISPIELE

ART DER SPEISEN	ZEIT IN MINUTEN	THYERMOSTAT °C
Geröstete Brotschnitten	1	180
Krebse und Pfeilkalamare	2 - 5	180
Panierte Fischfilets	2 - 4	190
Backfische	3 - 5	190
Würste	2 - 4	170 - 180
Hühner	10 - 15	170 - 180
Hühnchen	5 - 8	180
Verschiedene Braten (von 1 bis 2 kg)	20 - 25	170
Kartoffeln in Scheiben	3 - 5	190
Goldbraunes Backen von Kartoffelscheiben	1 - 2	190
Artischocken, Aubergine, Blumenkohl, Zucchini	2 - 4	190
Küchlein	2 - 4	180
Reiskroketten	3 - 5	160 - 180

4.3 ENTLEEREN DES ÖLBECKENS

Zur Entleerung des Ölbeckens den entsprechenden Hahn aufdrehen; das Öl wird von selbst durch einen Filter in die Ölfangschale ausfließen. Prüfen Sie regelmäßig, dass der Ölfüllstand in der Ölfangschale nicht den Rand erreicht hat und dass der Filter sauber ist. Notfalls entleeren und/oder den Filter reinigen.
Ein versenkbarer Griff auf der oberen Kante erleichtert das Herausziehen und Entleeren der Ölfangschale mit beiden Händen.

4.4 TEMPERATURBEGRENZER

Die Friteusen sind mit einem Sicherheits-Thermostat ausgestattet, der im Falle einer Ölüberhitzung anspricht. Wenn der Thermostat anspricht, muss er wieder rückgestellt werden, damit das Gerät wieder eingeschaltet werden kann.
Dieser Vorgang muss durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden, das die Ursache der Thermostatauslösung ermitteln muss.

4.5 EMPFEHLUNGEN UND MASSNAHMEN

- Das zum Fritieren verwendete Öl oder Fett muss von guter Qualität und stets von Unreinheiten frei sein; Unreinheiten müssen durch Filtern aufgefangen werden.
- Bevor das frische oder gefilterte Öl in das Becken gegossen wird, kontrollieren, dass das Becken gründlich sauber ist.
- Den Deckel auf das Gerät setzen, wenn es nicht verwendet wird.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus rostfreiem Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie regelmäßig mit einem dazu dienenden Reinigungsmittel abgewischt werden.
- Die rostfreien Stahlteile dürfen auf keinen Fall mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHWANNEN

Die Maschine vom Strom abtrennen.

Das Öl aus den Wannen in die Ölfangschale auslaufen lassen und dazu den Auslaufhahn öffnen.
Den Deckel, die Körbe und das Netz über dem Heizwiderstand entfernen.
Die Handhabung des Rohrheizkörpers nur auf der kalten Maschine durchführen.
Die Rohrheizkörper, R“ von Hand drehen; der Mikroschalter wird die Stromzufuhr unterbrechen.
Bei vertikal gestellten Heizelementen kann die Wanne vollständig und sorgfältig gereinigt werden.
Achtung: Vor dem Auslassen des Öles abwarten, bis es erkaltet ist; Fette müssen im flüssigen Zustand ausgelassen werden.

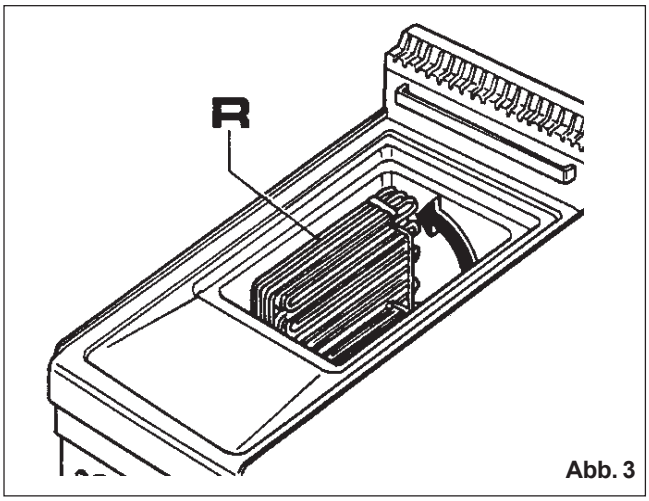


Abb. 3

Den Filter regelmäßig säubern. Es wird empfohlen, nur gutes und von Unreinheiten freies Öl oder Fett zu verwenden. Unreinheiten sollten eventuell durch Filtrierung entfernt werden. Den Deckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

ÍNDICE

CAPÍTULOS	DESCRIZIONE	PÁGINAS
	Advertencias generales	35
1.	Datos técnicos	36
1.1	Freidoras eléctricas monobloque	36
1.2	Características técnicas	36
2.	Instrucciones para la instalación	36
2.1	Placa datos freidoras eléctricas monobloque	36
2.2	Leyes, normas y directivas técnicas	37
2.3	Lugar de instalación	37
2.4	Colocación	37
2.5	Conexión eléctrica	37
2.6	Toma de tierra	37
2.7	Equipotencial	37
2.8	Cable de alimentación	37
2.9	Consejos para el instalador	38
2.10	Conexiones con las diferentes redes eléctricas de distribución	38
3.	Sostitución de los componentes más importantes	39
4.	Instrucciones para el usuario	39
4.1	Encendido freidora	40
4.2	Temperaturas de cocción	40
4.3	Vaciado de la cubeta aceite	41
4.4	Dispositivo de limitación de temperatura	41
4.5	Consejos y precauciones	41
5.	Manutención y limpieza	41
	ESQUEMA DE INSTALACIÓN	42

ADVERTENCIAS GENERALES

- Léanse atentamente las advertencias contenidas en este manual ya que proporcionan importantes indicaciones concernientes a la seguridad de instalación, uso y manutención.
- Guarden cuidadosamente este manual para cualquier consulta que necesiten los diferentes operadores.
- Después de haber extraído el embalaje, asegúrense de que el equipo está completo, en caso de duda no utilicen el aparato y pónganse en contacto con personal profesionalmente especializado.
- Antes de conectar el equipo, asegúrense de que los datos indicados en la placa corresponden a los de la red de distribución eléctrica.
- Este equipo se puede utilizar únicamente para las funciones para las que se ha diseñado, cualquier otro tipo de uso se considera inadecuado y peligroso.
- El equipo sólo puede ser utilizado por personal especializado en el uso del mismo.
- Si necesitan reparar el equipo, diríjanse únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y soliciten la utilización de piezas de recambio originales.
- Si no se respetan las advertencias se puede comprometer la seguridad del equipo.
- No laven el equipo con chorros de agua directos y a presión.
- No obstruyan las aperturas u orificios de aspiración o eliminación del calor.
- La seguridad eléctrica está garantizada gracias a una eficaz toma de tierra, según lo previsto por las normas vigentes acerca de la seguridad eléctrica, por lo tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, solicitar un cuidadoso control a personal profesionalmente especializado.
- El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños provocados por la falta de la toma de tierra de la instalación.
- El equipo tiene que estar integrado en un sistema equipotencial cuya eficiencia deberá ser comprobada según las normas vigentes.
- Todos los aparatos disponen de un cable, de 2 m de longitud, que cuenta con las características especificadas en el Cap. 2.11
- El cable flexible para la conexión a la línea eléctrica tiene que contar con características que no sean inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.
- En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declinará cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 FREIDORAS ELÉCTRICAS MONOBLOQUE

MODELLO	DIMENSIONES EN mm.		CAPACIDAD RECIPIENTE lt.	CONSUMO POTENCIA* TOTAL kW	PESO NETO kg.
	EXTERIOR L x P x A	RECIPIENTE L x P x A			
E99/F20-A1	450 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20	16	80
E99/F40-A2	900 x 900 x 850	290 x 400 x 320	20+20	32	140

Tab. 1

***TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN**: 3N AC 400 V; 3 AC 230 V; 1N AC 230 V 50/60 Hz.
NOTA:
El consumo de potencia con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz es aprox. un 9% inferior a los valores indicados.
El consumo de potencia con 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz es aprox. un 9% superior a los valores indicados.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y basamento de acero inoxidable, montada sobre patas de altura regulable.

CUBETA de acero inoxidable AISI 304. Con zona de expansión aceite

TERMOSTATO ELÉCTRICO para control resistencias (60 ÷ 200°C) para conseguir un ajuste idóneo de la temperatura.

RESISTENCIAS ELÉCTRICAS de incoloy.

SELECTORES MANDOS DE CONTROL de material atérmico.

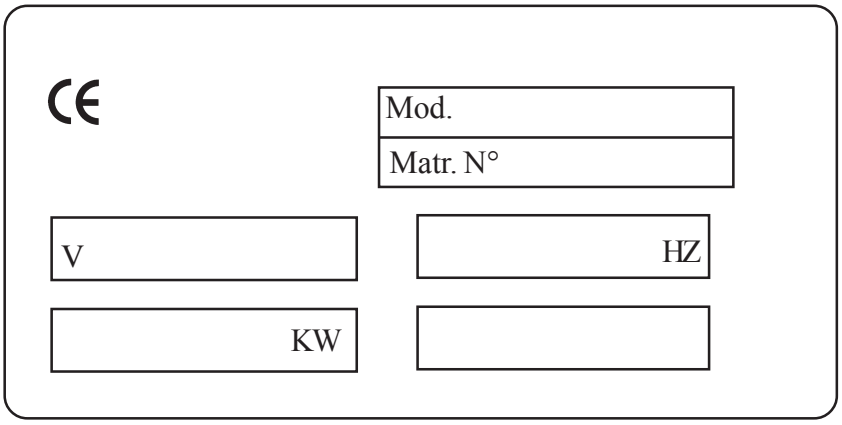
2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación tiene que ser realizada por personal especializado de acuerdo con la normativa en vigor.

ADVERTENCIAS:
En caso de que el equipo se instale contra una pared, ésta tiene que poder resistir una temperatura de 100°C y ser incombustible.
Antes de realizar la instalación, extraer la película de plástico de protección y, eliminar los residuos adhesivos con un producto adecuado para la limpieza de acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
En caso de que el aparato se instale solo, se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 PLACA DATOS FREIDORAS ELÉCTRICAS MONOBLOQUE

La placa de los datos técnicos se encuentra: en los aparatos sin armario, en la parte posterior y en el interior.



2.2 LEYES, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Durante la instalación se tienen que respetar las siguientes indicaciones:

- Normas vigentes de prevención de accidentes y anti-incendio.
- La reglamentación de la compañía de suministro eléctrico.
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato se debe instalar en un local suficientemente ventilado.
- Instalen el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

2.4 COLOCACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o se pueden combinar con otros aparatos de la misma gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm, en caso de que la distancia sea inferior o de que el material de las paredes o del suelo sea inflamable, será indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente.
En primer lugar, examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico. La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: Antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:

- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

2.6 TOMA DE TIERRA

Es indispensable conectar el equipo a una toma de tierra. Para hacerlo será necesario conectar los bornes indicados con los símbolos (⏚) colocados en la barra de bornes llegada línea a una eficaz toma de tierra, realizada según las normas en vigor.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS
La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando éste está conectado correctamente a una eficaz toma de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.
Es necesario verificar que se cumple este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar un cuidadoso control a personal profesionalmente especializado.
El fabricante no puede ser considerado responsable por los posibles daños provocados por la falta de la toma de tierra de la instalación.
ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRA (Amarillo-verde).

2.7 EQUIPOTENCIAL

El equipo tiene que estar integrado en un sistema equipotencial cuya eficiencia deberá ser comprobada según las normas vigentes. El tornillo indicado con la placa «Equipotencial» se halla cerca de la barra de bornes sobre el basamento en los modelos con horno, y en la parte posterior en los demás modelos.

2.8 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para una de las siguientes tensiones,

3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.

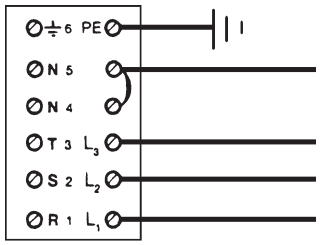
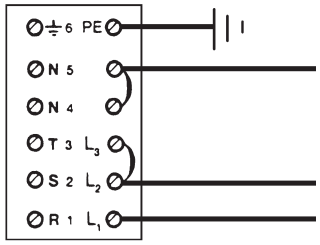
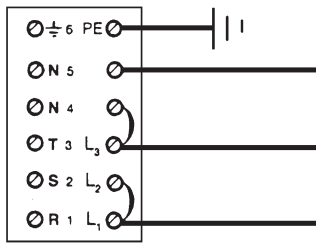
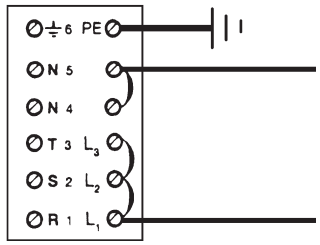
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica tiene que disponer de características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F. El cable se tiene que introducir a través del sujeta cable y fijarlo bien. Además, la tensión de alimentación, con el aparato en marcha, no tiene que alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.
Para acceder a la caja de bornes para conectar el aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:

- desmontar el panel frontal (top o top + armario)
- conectar el cable de alimentación a la barra de bornes según las necesidades, de acuerdo con las indicaciones que se encuentran en la etiqueta colocada cerca de la barra de bornes y en este manual.

2.9 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

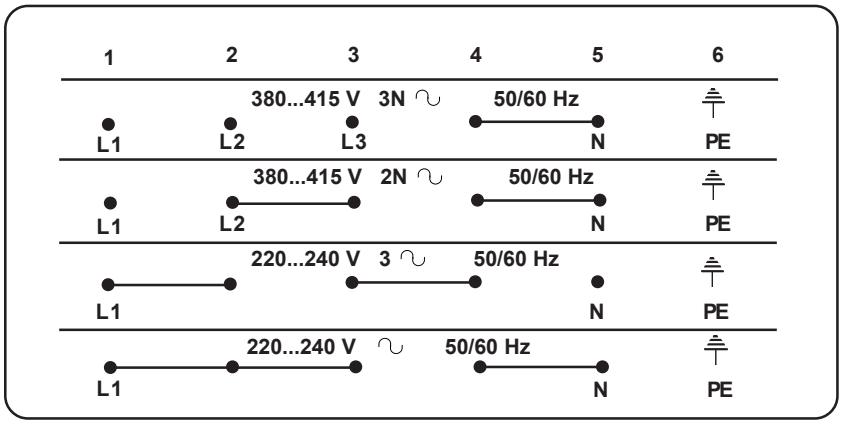
Poner en marcha el aparato según las instrucciones de uso y explicar el funcionamiento al usuario de acuerdo con el manual de instrucciones, al mismo tiempo que se muestran las posibles modificaciones de fabricación y/o de funcionamiento. Entregar el manual de instrucciones al usuario y explicarle que lo debe utilizar para cualquier consulta que necesite.

2.10 CONEXIONES CON LAS DIFERENTES REDES ELÉCTRICAS DE DISTRIBUCIÓN

3N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_3 (T) negro L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Tierra) amarillo-verde L_3 (T) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_1 (R) marrón

Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



MODELO	E99/F20-A1		E99/F40-A2	
TIPO DE TENSIÓN	Máx. A/fase	N° cables mm²	Máx. A/fase	N° cables mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz	13	5 x 1,5	13	5 x 1,5
2N AC 380...415 V 50/60 Hz	26	4 x 2,5	26	4 x 2,5
3 AC 220...240 V 50/60 Hz	22,6	4 x 2,5	22,6	4 x 2,5
AC 220...240 V 50/60 Hz	39	3 x 4	39	3 x 4
NÚMERO CABLES DE ALIMENTACIÓN	1		2	

Tab. 3

3. SOSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Las sustituciones indicadas deben ser realizadas solamente por un "Centro Asistencia autorizado". Antes de realizar las sustituciones de los componentes, hay que desconectar la energía eléctrica del aparato a través del interruptor omnipolar.

A) Conmutador y termostato
- desmontar el tablero
- destornillar los tornillos que fijan el componente
- extraer el bulbo del termostato sacándolo del portabulbo (sólo para el termostato).
- desconectar los hilos teniendo en cuenta el esquema eléctrico
- sustituir el componente y volver a ensamblar todo según el esquema eléctrico.
- volver a montar todo en orden inverso a como se ha desmontado.

B) Resistencias
- desmontar el tablero
- extraer la brida "Segger" que bloquea la resistencia
- desconectar los cables según el esquema eléctrico, desconectar el cable de protección por último.
- extraer los bulbos de sus alojamientos
- sacar el grupo de calentamiento de la cubeta
- volver a montar todo en orden inverso.

4. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Premisa

Antes de poner en marcha el aparato, lavar con cuidado la cubeta y las cestas, tal y como se indica a continuación:
- Llenar la cubeta hasta el nivel con agua y detergente, accionar el calentamiento y llevar dejar hervir el agua durante algunos minutos, vaciar el agua con la llave de drenaje y aclarar la cubeta con abundante agua limpia.
- **Si para freír se utiliza grasa o manteca, habrá que meterla en la cubeta sólo en estado líquido; una vez utilizada se deberá vaciar cuando aún esté en estado líquido.**
- Cuando se tenga que calentar la manteca sólida, habrá que hacerlo lentamente, realizando a menudo orificios en la superficie de la grasa para favorecer la dilatación y el derretimiento.
- Se aconseja no cubrir la cubeta durante el uso ni verter sales ni aromas.
- **No se debe poner en marcha el aparato bajo ninguna circunstancia si el recipiente no contiene aceite. Si no se respeta esta norma se pueden producir graves daños debido al exceso de calor en la cubeta y en las resistencias.**

LLENADO CUBETA

Asegúrense de que la llave de drenaje está cerrada y de que la cubeta está limpia, verter el aceite para freír hasta un nivel comprendido entre la indicación del MÍN. y la del MÁX. Para la capacidad de la cubeta véase la tabla de datos técnicos 1.1.
ATENCIÓN: El nivel del aceite a temperatura máxima aumenta aproximadamente de 1 cm. con respecto al nivel en frío.

LLENADO DE LA CESTA

La cantidad de alimento que se debe meter en la cesta depende de como se desee cocinarlo. En el momento en el que se introduzca en el aceite, es importante evitar un rápido descenso de su temperatura, sobretodo que bajo por debajo de los 160 °C. Es mejor comer pequeños trozos cocinados durante el tiempo adecuado que un gran trozo que debe permanecer durante mucho tiempo en la freidora.

4.1 ENCENDIDO FREIDORA

Después de haber llenado la cubeta hasta un nivel comprendido entre las dos marcas:

- Accionar el interruptor omnipolar antes del aparato.
  (E99/F20-A1; E99/F40-A2)
- Encender el aparato girando el selector (Pos. A Fig. 1), y girar el selector (B) y Fig. 2 del termostato para colocarlo a la temperatura deseada: el chivato verde (C) y el chivato amarillo (D) están encendidos.

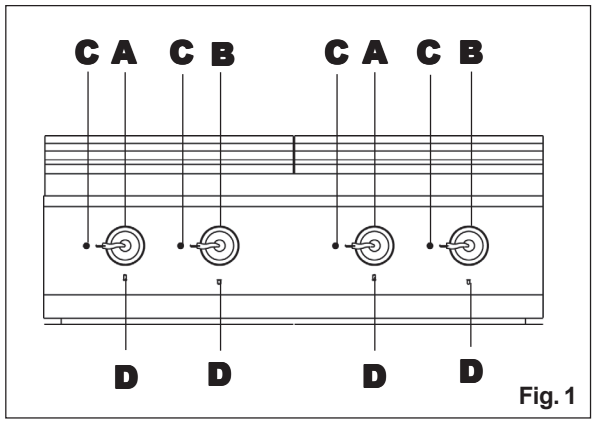
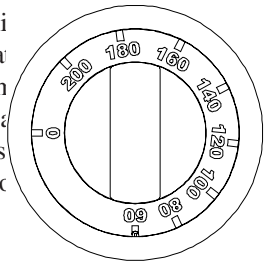


Fig. 1

4.2 TEMPERATURAS DE COCCIÓN

La temperatura idónea del aceite va de los 160° a los 190°C (véase tabla en el punto 4.3). Natu la cubeta está a 180°C, cuando se introduce la cesta con el alimento desciende la temperatura. Teni so es el mismo, cuanto más grandes sean los trozos de alimento, mayor será el descenso de la tempera po necesario para la cocción. Si se produce un brusco descenso de la temperatura se cocinará de forn el alimento permanece más tiempo dentro del aceite, absorbe más grasa y pierde su aroma y suavida na a temperaturas demasiado altas, se obtendrá una costra dura sobre la superficie exterior de los na cocción insuficiente en el interior. Si el aceite o la grasa alcanzan una temperatura demasiado na deformación molecular del alimento que puede provocar daños en el organismo del comensal.



Mod. (E99/F20-A1- E99/F40-A2)
Fig. 2

EJEMPLOS DE COCCIÓN

ALIMENTO	TIEMPO EN MINUTOS	TERMOSTATO °C
Picatostes	1	180
Gambas y sepias	2 - 5	180
Filete de pescado rebozado	2 - 4	190
Fritura mixta	3 - 5	190
Salchichas	2 - 4	170 - 180
Pollos	10 - 15	170 - 180
Pollos jóvenes	5 - 8	180
Asados variados (de 1 a 2 kg)	20 - 25	170
Patatas fritas	3 - 5	190
Dorado de patatas fritas	1 - 2	190
Corazones de alcachofa, berenjenas, coliflor, calabacines	2 - 4	190
Buñuelos	2 - 4	180
Croquetas de arroz	3 - 5	160 - 180

4.3 VACIADO DE LA CUBETA ACEITE

Para vaciar la cubeta, abrir la llave correspondiente, el aceite saldrá automáticamente a través de un filtro hacia el recipiente de recogida del aceite. Es necesario verificar periódicamente que el nivel del recipiente de recogida del aceite no alcance el borde y que el filtro está limpio. Si resulta necesario vaciar el recipiente y/o limpiar el filtro.
Un asa extraíble en el borde superior facilita la extracción y el vaciado del recipiente de recogida del aceite con ambas manos.

4.4 DISPOSITIVO DE LIMITACIÓN DE TEMPERATURA

Las freidoras disponen de un termostato de seguridad que interviene en caso de sobrecalentamiento del aceite.
Cuando éste interviene, para que el aparato vuelva a funcionar habrá que reactivar el termostato. Esta operación tiene que ser realizada por personal especializado, que se ocupará de detectar la causa de su intervención.

4.5 CONSEJOS Y PRECAUCIONES

- Se aconseja que el aceite o la grasa que se utilicen para la cocción sean de buena calidad y sin impurezas; éstas se deben limitar mediante filtrado.
- Antes de verter el aceite fresco o filtrado en la cubeta habrá que comprobar que ésta esté perfectamente limpia.
- Poner la tapadera sobre el aparato cuando no se utiliza.

5. MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, aclarar con abundante agua y secar con cuidado. El brillo se mantiene si se repasa ,periódicamente, con un detergente adecuado.
- En ningún caso se debe limpiar el acero inoxidable con un estropajo metálico, cepillos o rasquetas de acero común ya que podrían depositar partículas ferrosas que al oxidarse causarían problemas de herrumbre. Se puede usar lana de acero inoxidable siempre que se pase en la dirección del satinado.
- En caso de que el aparato no se utilice durante largos períodos de tiempo, pasar un paño ligeramente humedecido con aceite de vaselina enérgicamente sobre toda la superficie de acero para extender un velo de protección. Ventilar periódicamente los ambientes.

RECIPIENTES DE COCCIÓN

Desenchufe la máquina de la corriente.

Vaciar los recipientes del aceite haciéndolo salir a través del grifo de vaciado hacia la cubeta de recogida.
Manipule la resistencia únicamente con la máquina fría.
Gire las resistencias «R» manualmente, el microinterruptor interrumpe el flujo de corriente.
Con los elementos calentados en posición vertical se puede realizar una limpieza total y cuidadosa del recipiente.

Atención: antes de vaciar el aceite, esperar a que esté frío; las grasas se descargan en estado líquido.

Limpiar periódicamente el filtro. Se aconseja usar aceites o grasas de buena calidad, sin impurezas, eliminadas a través de filtraciones.
Poner la tapa cuando no se usa el aparato.

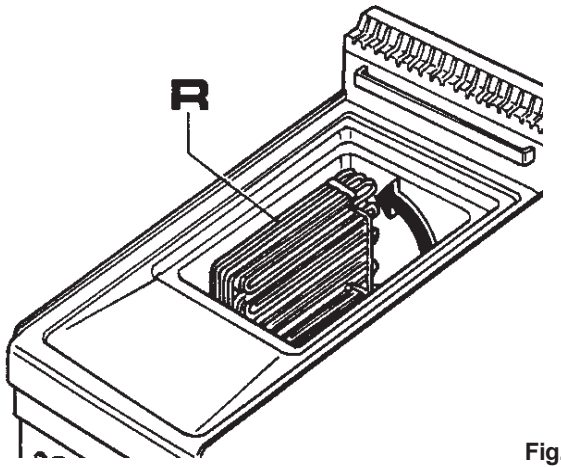
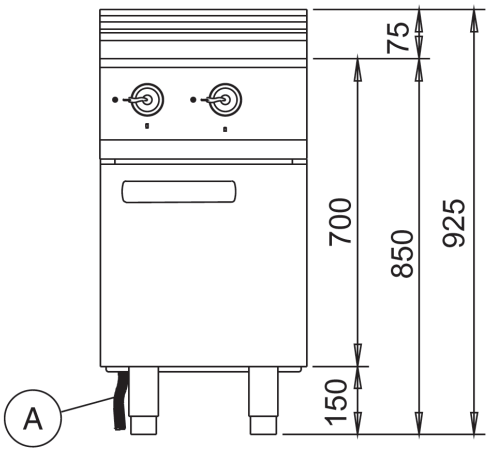
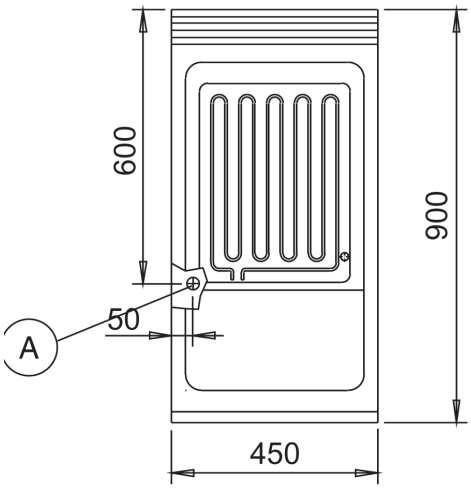


Fig. 3

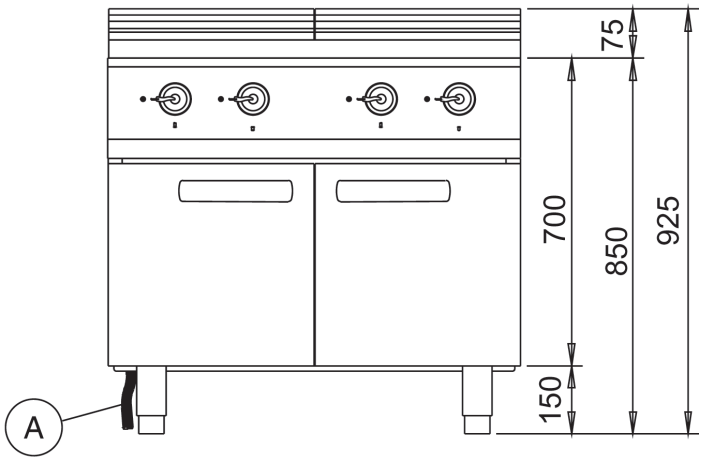
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

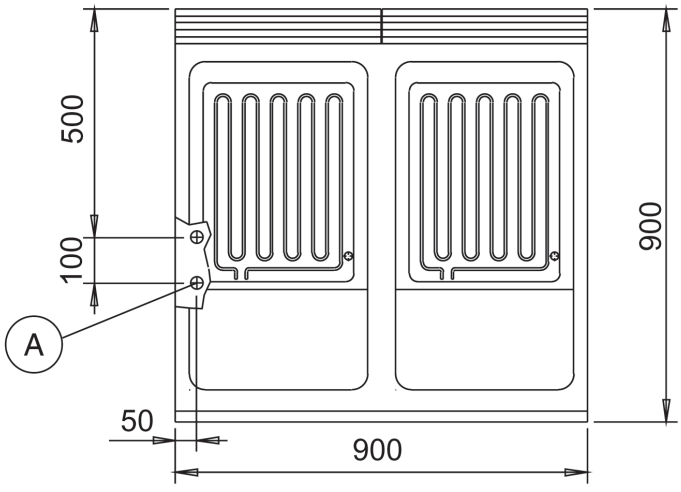
E99/F20-A1

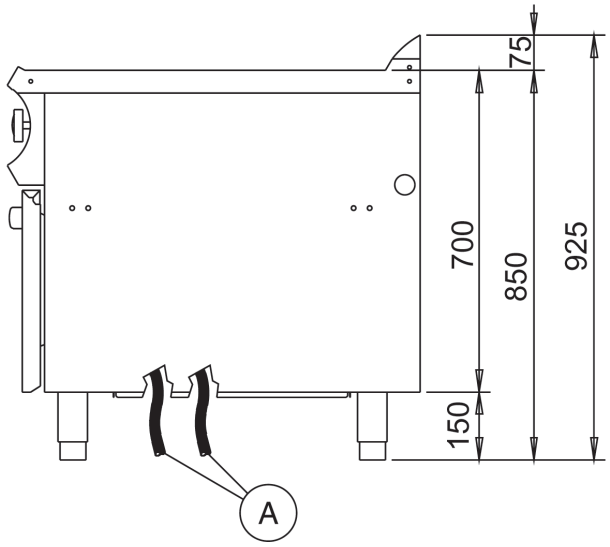




E99/F40-A2

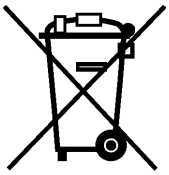






Uscita cavo elettrico
Electric cable output
Sortie câble électrique
Elektrischkabel ausgang
Salida cable eléctrico

sI disegni sono puramente indicativi
I disegni sono puramente indicativi
I disegni sono puramente indicativi
I disegni sono puramente indicativi



I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.